

„Safe to serve“

HORECA-Branche bereitet sich auf Restart vor - Unter anderem mit einem Label

LUXEMBURG

LJ

Sie wartet mit Ungeduld darauf, dass sie richtig durchstarten kann: Die luxemburgische Hotel-, Restaurant- und Café-Branche. Während die Hotels Gäste logieren dürfen, bleiben Restaurant- und Bistrotbesuche bis auf weiteres untersagt, lediglich Liefer- und Takeaway-Dienste sind erlaubt. Während in Nachbarländern wie Deutschland die Gastronomie nun wieder anlaufen darf - unter strengen Hygieneregeln -, wartet die Branche hierzulande auf das „Go“ der Regierung. Premier Xavier Bettel hatte eine Wiedereröffnung ab dem 1. Juni durchblicken lassen, wenn die Covid-19-Fälle niedrig bleiben. Bei Gesprächen mit Arbeitgebervertretern am Donnerstag in Senningen hat die Regierung ein Maßnahmenpaket für den Sektor in Aussicht gestellt. Die Branche bereitet sich seit geraumer Zeit auf eine Reprise vor und hat eine Strategie entwickelt, die durch zahlreiche Sicherheitsvorschriften und diverse Empfehlungen bekräftigt wird, die die offiziellen Anweisungen der luxemburgischen Regierung ergänzen.

„Von entscheidender Bedeutung ist dabei, dass sich die Unternehmen an sämtliche Gesundheitsschutzmaßnahmen halten, die die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer und Gäste garantieren, und gleichzeitig wie früher der echten Geselligkeit auch weiterhin Priorität einräumen. Gemeinsam mit Freunden oder der Familie eingenommene Getränke oder Speisen müssen Momente der Freude und des Teilens bleiben, auch - und vielleicht vor allem! - in der gegenwärtigen Situation“, heißt es in einer Pressemitteilung des Branchenverbands HORESCA, in der das Label „Safe to serve“ präsentiert wird. Unterstützt vom Wirtschaftsministerium, der Generaldirektion für Mittelstand, der Generaldirektion für Tourismus sowie der Handelskammer, umfasst die Kampagne eine ganze Reihe von Aktionen, die auf die Wiederaufnahme der Geschäftstätigkeiten unter den bestmöglichen Bedingungen abzielen.

Vier unumgängliche Kriterien

So werde demnächst ein speziell für die HoReCa-Branche konzipierter Leitfaden mit Gesundheitsempfehlungen übermittelt, heißt es in der Mitteilung. Der „Guide“ steht allen HORESCA-Mitgliedern bereits seit vergangener Freitag auf der Webseite www.horesca.lu auf Französisch, Deutsch und Englisch zur Konsultation und zum Download zur Verfügung. Er konzentriert sich auf klare und präzise Sicherheitsvorschriften sowie auf die für die Vorbereitung der Wiedereröffnung unerlässlichen Gesundheitsschutzmaßnahmen.

Die Betriebe sind indes dazu aufgefordert, zum Erhalt des Labels „Safe to serve“ eine Beitrittscharta zu unterzeichnen, mit der sie sich zur Einhaltung von mindestens vier unumgänglichen Kriterien verpflichten. Zum einen die Registrierung des Betriebs beim Regierungskommissariat für Qualität, Betrug und Lebensmittelsicherheit und die Befolgung einer guten Hygienepraxis



Der Sektor wartet ungeduldig auf das „Go“ für die Wiederaufnahme ihrer Aktivitäten. Anderswo laufen sie bereits wieder, wie hier in Baden-Württemberg - überall gelten scharfe Abstandsregeln

Foto: DPA-Bildfunk

„ Entscheidend ist, dass sich die Unternehmen an sämtliche Gesundheitsschutzmaßnahmen halten“

HORESCA, Branchenverband, in einer Pressemitteilung

und der HACCP-Grundlagen. Zum anderen die Befolgung der „Covid-19“-Sicherheitsvorschriften der Regierung sowie die Einrichtung sämtlicher erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der maximalen Sicherheit der Kunden, Gäste und Beschäftigten (Kontaktsperre, Tragen von Masken...). Das „gut sichtbar angebrachte Label garantiert, dass der Betrieb alle erforderlichen Gesundheitsschutzmaßnahmen ergreift und dazu in der Lage ist, seinen Gästen die besten Bedingungen in Bezug auf Hygiene, Komfort und Geselligkeit zu bieten“, schreibt die HORESCA. ●

